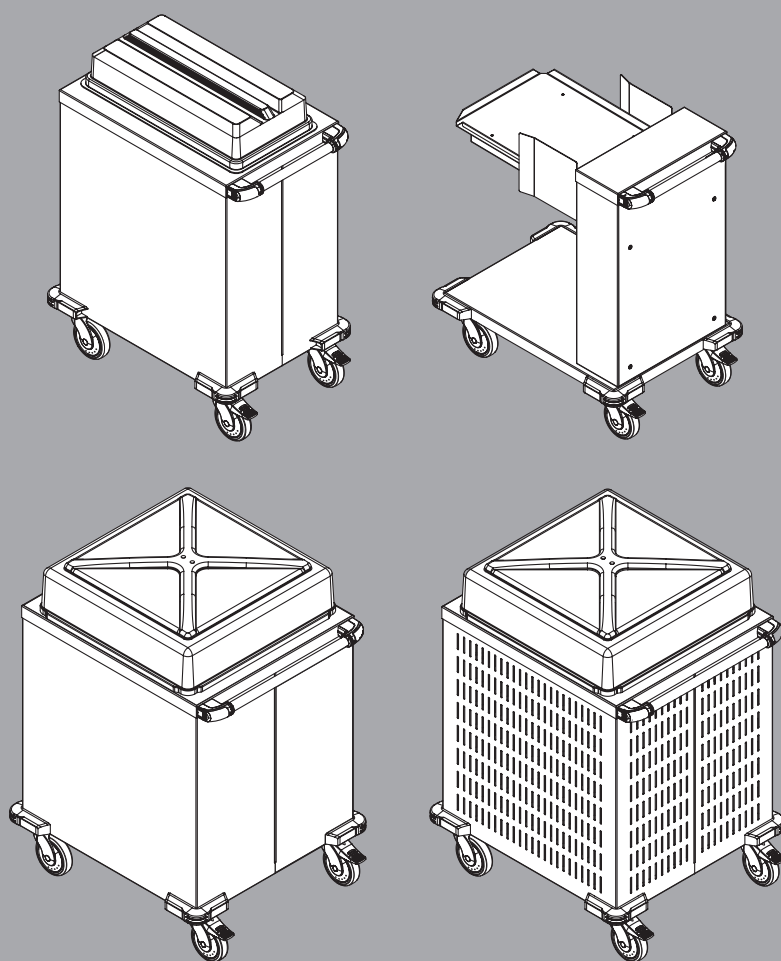




APPARECCHI DI IMPILAMENTO
CARRELLATI, NON RISCALDATI:
DISTRIBUTORE DI CESTELLI CCE/CE/CEK
DISTRIBUTORE A PIANALE CE/CEK
DISTRIBUTORE UNIVERSALI UNI/UNI-KIDS/UNI-K
DISTRIBUTORE DI VASSOI CCE/CE

Traduzione delle istruzioni operative originali

Generalità

Copyright Le presenti istruzioni sono protette da diritti d'autore. Nessuna informazione in esse contenuta deve essere riprodotta, divulgata o trasmessa a terzi a scopo concorrenziale né per intero né in parte.

Modifiche tecniche Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche al fine del progresso tecnico.

Documentazione sul prodotto Questo è il traduzione delle istruzioni operative originali. Destinatari: personale di assistenza, capocucina.

Convenzioni tipografiche

- ☞ **Nota importante** su particolarità o casi particolari.
- ❗ **Informazioni esplicative** in capitoli o sezioni introduttive.
- ➞ **Rimando** ad un capitolo, sottocapitolo o documentazione esterna.
- ✓ **Condizione** che deve essere soddisfatta prima di poter compiere le azioni successive.
- **Azione** o attività che deve essere svolta.

Modello di apparecchio XYZ

Una sezione evidenziata in questo modo vale solo per un determinato modello o opzione dell'apparecchio.

Avvertimenti



Parola di segnalazione!

Tipo ed origine del pericolo

Conseguenze possibili per mancata osservanza dell'avvertimento.

■ Provvedimento da adottare per evitare il pericolo e le sue conseguenze.

La parola di segnalazione utilizzata (attenzione, avviso, pericolo) indica la gravità del pericolo.

Attenzione indica il rischio di leggere lesioni o danni materiali.

Avviso indica il rischio di gravi lesioni.

Pericolo indica il rischio di lesioni gravissime e persino mortali.

Contenuto

Generalità sul presente prodotto	Campo di impiego	7
	Condizioni di impiego	7
	Caratteristiche del prodotto	7
Sicurezza	Generalità	9
	Generalità sul presente prodotto	9
	Trasporto	9
	Messa in servizio	10
	Impiego e funzionamento	10
	Pulizia e cura	12
	Manutenzione	13
	Riparazione	13
	Norme e direttive	13
	Identificazione del prodotto	13
Trasporto	Controllo/evasione dei danni di trasporto	14
	Volume di fornitura	14
	Disimballaggio	14
	Smaltimento del materiale di imballaggio	14
Messa in servizio	Presupposti per il funzionamento	15
	Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	15
	Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto:	
	Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle	18
	Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate	20
	Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto:	
	Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle	22
Impiego e funzionamento	Schema generale dell'apparecchio	24
	Caricamento dell'apparecchio	28
	Raffreddamento di stoviglie	30
	Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo	30
	Passaggio su rampe, cunette e superfici inclinate	31
	Prelievo di stoviglie	31
Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria	Campo di impiego	32
	Settore di impiego	32
	Obbligo di vigilanza	32
	Uso illecito come giocattolo	32
	Uso illecito come veicolo	32
	Uso illecito come ripostiglio	32
	Freni delle ruote	32

Aiuto in caso di anomalie	Corrosione delle parti di acciaio inox	33
	L'apparecchio è danneggiato esternamente	33
Pulizia e cura	Acciaio inox	34
	Intervallo di pulizia	34
	Metodi di pulizia	35
	Detergenti	35
	Pulizia dell'apparecchio	36
Manutenzione	Manutenzione periodica dell'apparecchio	37
	Controllo dei freni delle ruote	37
Riparazione	Persone autorizzate	38
	Descrizione del guasto	38
	Sostituzione di componenti	38
	Ricambi	38
	Indirizzo	39
Smaltimento		
Dati tecnici	Dati generali	41
	Ambiente	43
Dati per l'ordinazione	Distributore di cestelli CCE 53/53	44
	Distributore di cestelli CCE 66/54	44
	Distributore di cestelli CE 53/53	44
	Distributore di cestelli CE 66/54	44
	Distributore di cestelli CEK 53/53	44
	Distributore a pianale CE 58/58	44
	Distributore a pianale CE 88/61	44
	Distributore a pianale CE 65/45	44
	Distributore a pianale CEK 58/58	44
	Distributore a pianale CEK 65/45	44
	Distributore universale UNI 59/29	44
	Distributore universale UNI 59/29 Kids	44
	Distributore universale UNI 58/58	44
	Distributore universale UNI-K 59/29	44
	Distributore universale UNI-K 58/58	44
	Distributore di vassoi CC 54/38	45
	Distributore di vassoi CCE 54/38	45
	Distributore di vassoi CCE-A con guide laterali dei vassoi	45
	Distributore di vassoi CCE-A senza guide laterali dei vassoi	45
	Manuale di istruzioni	45
	Piatti con anima di cera per l'accumulo di calore	45
	Cappa	45
	Cestelli per il distributore di cestelli	45

	Componente porta-posate	45
	Panno di pulizia a microfibra B.PRO	45
	Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	45
Norme, direttive, regolamenti, disposizioni		
	Norme	46
	Direttive per marchio CE/dichiarazione di conformità UE	46
	Regolamenti, disposizioni	46

Generalità sul presente prodotto

- Campo di impiego** Gli apparecchi di impilamento carrellati non riscaldati sono stati progettati e realizzati per i seguenti campi di impiego:
- Custodia di stoviglie o di vassoi asciutti
 - Distribuzione di stoviglie o di vassoi
 - Raffreddamento di stoviglie in un vano frigorifero (apparecchi di impilamento con fessure di raffreddamento e distributore di cestelli – modello aperto)

Gli apparecchi non devono essere utilizzati per custodire o trasportare pasti.

Gli apparecchi non devono essere usati per trasportare o immagazzinare sostanze/liquidi pericolosi o velenosi.

Non è consentito trasportare persone con o sull'apparecchio o sui suoi annessi. L'apparecchio non deve essere usato come scala o per arrampicarsi (bambini) (pericolo di ribaltamento).

Gli apparecchi di impilamento carrellati neutri sono indicati soprattutto per l'impiego nella gastronomia sociale (cliniche, case di riposo, giardini d'infanzia), nel settore alberghiero, nel settore gastronomico (banchetti, servizio party) e nella gastronomia aziendale (mense).

Condizioni di impiego **Ambiente**

L'apparecchio deve operare a una temperatura ambiente da -10 °C a +38 °C.

Addestramento di terzi

Se l'apparecchio viene prestato a terzi, a queste persone deve essere comunicato l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio e avvertite dei possibili pericoli.

Caratteristiche del prodotto **Generalità**

Gli apparecchi di impilamento carrellati neutri sono realizzati in acciaio inox. La superficie di acciaio inox è microfinita.

I distributori a pianale e universali sono racchiusi in un alloggiamento. I distributori di cestelli e di vassoi possono essere acquistati sia nella versione chiusa che in quella aperta.

Impiego e funzionamento

Le stoviglie o i vassoi vengono impilati su una piattaforma di impilamento. L'altezza di distribuzione della piattaforma di impilamento può essere regolata agganciando o sganciando molle.

Gli apparecchi possiedono quattro ruote girevoli, due delle quali con freno di stazionamento.

Una maniglia di spinta di sicurezza consente uno spostamento semplice dell'apparecchio. Robusti paraurti proteggono da urti accidentali.

Distributore di cestelli

Il distributore di cestelli possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox.

Il distributore di cestelli è stato realizzato per impilare cestelli riempibili con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole).

Il distributore di cestelli può essere caricato con cestelli di altezza da 75 e 115 mm. Si possono impilare 9 cestelli di altezza 75 mm o 6 cestelli di altezza 115 mm.

Il distributore di cestelli CEK 53/53 possiede fessure di raffreddamento nel rivestimento esterno. Questo apparecchio di impilamento è particolarmente indicato per raffreddare le stoviglie in un vano frigorifero.

Il distributore di cestelli CCE 53/53 può essere acquistato con un componente per posate opzionale.

Distributore a pianale

Il distributore a pianale possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox.

La piattaforma di impilamento può essere caricata direttamente con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole) e/o con bricchi.

Il distributore a pianale possiede un rivestimento interno che impedisce che le stoviglie si incastino.

Il distributore a pianale CEK 58/58 possiede fessure di raffreddamento nel rivestimento esterno. Questo apparecchio di impilamento è particolarmente indicato per raffreddare le stoviglie in un vano frigorifero.

Distributore universale

Il distributore universale possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox.

La piattaforma di impilamento può essere caricata direttamente con stoviglie (tazze, piatti, scodelle e ciotole).

La piattaforma di impilamento può essere suddivisa in diversi settori per mezzo di aste di guida.

Il distributore universale possiede un rivestimento interno che impedisce che le stoviglie si incastino.

Gli apparecchi di tipo „Kids“ presentano un'altezza del corpo ridotta.

Il distributore universale UNI-K possiede fessure di raffreddamento nel rivestimento esterno.

Questi apparecchi di impilamento sono particolarmente indicati per raffreddare le stoviglie in un vano frigorifero.

Distributore di vassoi

Il distributore di vassoi possiede una piattaforma di impilamento di acciaio inox.

Il distributore di vassoi è particolarmente indicato per vassoi gastronorm ed euronorm. È possibile impilare anche vassoi con accoppiamento di forma.

Il distributore di vassoi può essere acquistato anche con un porta-posate.

Pulizia

La piattaforma di impilamento può essere smontata per un'accurata pulizia.

Sicurezza

Generalità L'apparecchio è costruito conformemente allo stato più recente della tecnica. Sono stati soddisfatti tutti i requisiti necessari per un funzionamento sicuro e corretto dell'apparecchio. L'apparecchio in funzione può tuttavia dar luogo a pericoli secondari. Le avvertenze di sicurezza e gli avvertimenti in questo manuale di istruzioni hanno lo scopo di aiutare a proteggersi da questi pericoli residui.

Avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente e rispettare le avvertenze di sicurezza contenute in questo capitolo.

Il titolare è responsabile del fatto che vengano rispettate le avvertenze di sicurezza contenute nel presente manuale di istruzioni.

Avvertimenti

Osservare gli avvertimenti contrassegnati con un simbolo di pericolo (triangolo).

Manuale di istruzioni

Il manuale di istruzioni deve essere letto accuratamente prima della messa in servizio dell'apparecchio.

Il titolare è responsabile del fatto che tutte le persone che usano l'apparecchio leggano le istruzioni per l'uso prima della sua messa in servizio.

Il presente manuale di istruzioni deve essere conservato accuratamente e reso accessibile in qualsiasi momento al personale di assistenza.

Generalità sul presente prodotto

Campo di impiego

L'apparecchio deve essere impiegato solo per gli scopi previsti.

Il titolare è responsabile dell'uso conforme dell'apparecchio.

Condizioni di impiego

L'apparecchio va utilizzato solo alle condizioni ambientali consentite.

Le persone che usano l'apparecchio devono essere addestrate e aver compreso il contenuto del presente manuale di istruzioni.

Trasporto

Posizione di trasporto verticale

Trasportare l'apparecchio solo in posizione verticale.

Trasporto con autocarro o furgone

Trasportare l'apparecchio solo in un autocarro o furgone con rampa di carico. La rampa di carico non deve superare un angolo di pendenza di 10°.

Trasportare l'apparecchio solo dopo aver sbloccato i freni delle ruote. Proteggere l'apparecchio contro lo slittamento. Una sicura di trasporto con i soli freni delle ruote non è consentita.

Assicurare l'apparecchio dai movimenti verticali durante il trasporto. Impiegare barre di sicurezza imbottite.

Messa in servizio

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate deve essere adattata alle esigenze effettive in sede di messa in servizio. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il pericolo di rovesciamento delle stoviglie impilate. Ciò può provocare lesioni alle persone. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, sussiste il pericolo di schiacciamento di dita e mani quando si afferrano gli oggetti nell'apparecchio.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate devono essere sgan-ciate e agganciate simmetricamente. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piatta-forma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisa-mente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

Impiego e funzionamento

Generalità

L'utente deve essere a conoscenza e poter valutare correttamente i pericoli derivanti dall'apparecchio.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone le cui capacità psichiche, sensoriali o men-tali non siano soggette a limitazioni relative all'uso dell'apparecchio stesso.

Usare l'apparecchio solo in uno stato regolamentare.

In caso di danneggiamento, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere usato accidental-mente. Farlo riparare subito da un centro di assistenza autorizzato.

↳ Capitolo „Riparazione“

Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate regolata durante la messa in servizio deve essere adattata alle necessità. Se l'altezza della piattaforma di impilamento è eccessiva, sussiste il peri-colo di rovesciamento delle stoviglie impilate. Ciò può provocare lesioni alle persone.

Se l'altezza della piattaforma di impilamento è insufficiente, sussiste il pericolo di schiacciamento di dita e mani quando si afferrano gli oggetti nell'apparecchio.

Le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate devono essere sgan-ciate e agganciate simmetricamente. In caso contrario sussiste il pericolo di incastrare la piatta-forma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisa-mente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

Piattaforma di impilamento scoperta mobile

Distributori di cestelli e di vassoi – modello aperto

Sotto la piattaforma di impilamento scoperta mobile non devono trovarsi persone, arti o oggetti. In caso contrario sussiste il pericolo di lesioni e danni materiali.

Caricamento

Distributore di cestelli

La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con cestelli e mai direttamente con stoviglie. In caso di caricamento con stoviglie sussiste il pericolo di incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

I cestelli devono essere riempiti in maniera tale che le stoviglie impilate non sporgano dal bordo superiore del cestello. In caso contrario sussiste il pericolo che le stoviglie impilate sporgenti oltre il bordo del cestello incastrino la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

La superficie della piattaforma deve essere sempre caricata uniformemente per evitare che la piattaforma si inceppi o che i materiali appoggiati si ribaltino.

Portate

Caricare l'apparecchio di impilamento con la quantità massima di stoviglie indicata nei dati tecnici e non superare il limite superiore di peso. In caso contrario sussiste il pericolo di ribaltamento e/o danneggiamento dell'apparecchio e/o delle stoviglie impilate. Il ribaltamento dell'apparecchio o delle stoviglie impilate può provocare lesioni.

Ciò vale per il distributore di cestelli e il distributore di vassoi con componente porta-posate opzionale. Anche per essi sussiste il pericolo di ribaltamento a causa dell'altezza elevata del baricentro. I limiti superiori di peso del carico massimo sostenibile indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Freni delle ruote

Bloccare l'apparecchio sempre con i freni delle ruote per impedirne il rotolamento. L'apparecchio può causare lesioni e danni materiali se si sposta inavvertitamente.

Trasferimento

L'apparecchio va solo spinto e non tirato.

Spingere l'apparecchio sempre con entrambe le mani che afferrano il tubolare dell'impugnatura. A seconda del peso dell'apparecchio, nello spostamento con una sola mano sussiste il pericolo che l'apparecchio non possa essere frenato in tempo. In ogni caso la persona che porta

l'apparecchio al nuovo luogo di installazione deve essere in grado di frenare l'apparecchio in caso di emergenza.

Prestare attenzione a non farsi schiacciare le mani tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti (ad esempio armadi).

Per ridurre il rischio di urti accidentali con le ruote occorre evitare di sovraccaricarle:

- Non spostare l'apparecchio con freni delle ruote bloccati
- Evitare urti
- Far passare l'apparecchio su soglie o su gradini con cautela e senza slancio

Se l'apparecchio si trova su un piano inclinato, oltre che con i freni delle ruote deve essere bloccato adottando altri provvedimenti (ad esempio calzatoie) contro il rotolamento.

L'apparecchio può essere inclinato fino a 10°. Trasportare l'apparecchio solo su superfici con una pendenza < 10°.

Passando su una superficie inclinata, l'apparecchio può inclinarsi di lato. Spingere l'apparecchio su rampe e cunette sempre in due (una persona su ogni lato dell'apparecchio).

Pulizia e cura Igiene

Le norme previste dal regolamento (CE) 852/2004 e le disposizioni nazionali in materia di igiene devono essere rispettate.

Intervallo di pulizia

Pulire l'esterno dell'apparecchio dopo ogni uso e l'interno quando necessario.

Metodo di pulizia

Adottare solo metodi di pulizia approvati.

Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.

Detergenti in generale

Non usare oggetti metallici per la pulizia. Oggetti metallici possono danneggiare l'apparecchio e/o causare la corrosione.

Per la pulizia non usare oggetti acuminati o taglienti. Essi possono danneggiare l'apparecchio.

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Detergenti per componenti di materiale sintetico

Non usare sostanze abrasive. Le sostanze abrasive graffiano la superficie.

Non usare nessuno dei seguenti detergenti o detergenti contenenti le seguenti sostanze (danni al materiale!):

- Etanolo, isopropanolo e alcool di grande peso molecolare
- Acetone
- Benzina solvente
- Terpentina
- Estere di acido acetico

Manutenzione Freni delle ruote

Verificare regolarmente l'azione dei freni delle ruote.

Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.

➡ Capitolo „Riparazione“.

Riparazione Persone autorizzate

L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Assistenza di B.PRO

Se l'apparecchio viene riparato da altri, la garanzia diventa nulla.

Norme e direttive Rispettare le norme e le direttive di sicurezza vigenti.

Il titolare è responsabile del fatto che le norme e le direttive di sicurezza vigenti vengano rispettate.

Identificazione del prodotto L'apparecchio possiede una targhetta. Rimuovendo la targhetta, la garanzia diventa nulla.

Trasporto

Controllo/evasione dei danni di trasporto

- ☞ Immediatamente dopo la consegna occorre controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato dal trasporto (controllo visivo).
- Documentare i danni di trasporto sulla lettera di carico in presenza dello spedizioniere (descrizione dei danni).
- Farsi confermare i danni dallo spedizioniere (con la sua firma).
- Non respingere l'apparecchio e contestare i danni presso B.PRO con la lettera di carico.
 - oppure –
 - Respingere l'apparecchio e rispedirlo a B.PRO tramite lo spedizioniere.
- ☞ Con questo procedimento si assicura il regolamento corretto dei danni. I danni di trasporto notificati successivamente devono essere comprovati dal destinatario dell'apparecchio.

Volume di fornitura

Il volume di fornitura standard comprende:

- Apparecchio di impilamento carrellato, non riscaldato
- Accessori (ad esempio cestelli e cappa)
- Manuale di istruzioni

L'esatto volume di fornitura e il modello dell'apparecchio sono riportati sui documenti di spedizione.

Disimballaggio

- Aprire l'imballaggio di trasporto sui punti previsti allo scopo. Non lacerare né tagliare!
- Controllare il volume di fornitura.
- Togliere le eventuali pellicole protettive dell'apparecchio.

Smaltimento del materiale di imballaggio

- ☞ I materiali di imballaggio sono riciclabili.
- Riciclare il materiale di imballaggio ecologicamente e correttamente, conformemente alle norme di legge in materia.

Messa in servizio

Presupposti per il funzionamento

- ✓ L'apparecchio non presenta difetti noti o danni visibili
- ✓ Eventuale pellicola protettiva rimossa completamente

Controllo dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- ❶ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate della piattaforma di impilamento viene regolata dalle molle con cui è agganciata alla parte superiore dell'alloggiamento dell'apparecchio.
 - ❶ Per adattare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si possono sganciare e agganciare singole molle.
 - ❶ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate.
B.PRO suggerisce di controllare e, se necessario, di modificare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate regolando le molle.
- ☞ Se successivamente l'apparecchio deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.

Distributore di cestelli – modello chiuso

- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se il primo cestello sporge di 2–3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento.
- Collocare 2 cestelli pieni sulla piattaforma di impilamento.
 - Se il primo cestello sporge di più o di meno di 2–3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento, togliere tutti i cestelli e regolare le molle.
- ☞ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
- Dopo aver regolato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
 - Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.

Distributore di cestelli – modello aperto

- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se il primo cestello sporge di 2 o 3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento.



Avvertenza!

Inceppamento della piattaforma di impilamento

Se il test dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate viene eseguito con lamiera di copertura della cassetta delle molle smontata, le stoviglie impilate possono scivolare nella cassetta delle molle e incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate sempre con lamiera di copertura della cassetta delle molle avvitata.

- Collocare 2 cestelli pieni sulla piattaforma di impilamento.
- Se il primo cestello sporge di più o di meno di 2 o 3 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento, togliere tutti i cestelli, smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle e regolare le molle.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“.
- Dopo aver regolato le molle, riapplicare la lamiera di copertura e ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.

Distributore a pianale, distributore universale

- ☞ L'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate è regolata correttamente se le stoviglie impilate sporgono di 4–5 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento.



Avvertenza!

Inceppamento della piattaforma di impilamento

Se il test dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate viene eseguito con lamiera di copertura della cassetta delle molle smontata, le stoviglie impilate possono scivolare nella cassetta delle molle e incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate sempre con lamiera di copertura della cassetta delle molle avvitata.
-
- Collocare la quantità tipica di stoviglie impilate sulla piattaforma di impilamento.
 - Se dal bordo superiore dell'alloggiamento le stoviglie impilate sporgono più di 4–5 cm dal bordo superiore dell'alloggiamento, togliere le stoviglie, smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle e regolare le molle.
 - ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
 - ↳ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
 - Dopo aver regolato le molle, riapplicare la lamiera di copertura e ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
 - ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
 - Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta delle molle e dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.

Distributore di vassoi – modello chiuso

☞ L'altezza di distribuzione degli oggetti impilati è regolata correttamente se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono 4 o 5 vassoi.

- Collocare 11 vassoi sulla piattaforma di impilamento.
- Se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono più di 5 vassoi o meno di 4 vassoi, togliere tutti i vassoi e regolare le molle.
- ↳ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
- Dopo aver regolato le molle, ricontrollare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate.
- Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta dell'altezza di distribuzione.

Distributore di vassoi – modello chiuso

☞ L'altezza di distribuzione degli oggetti impilati è regolata correttamente se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono 4 o 5 vassoi.



Avvertenza!

Inceppamento della piattaforma di impilamento

Se il test dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate viene eseguito con lamiera di copertura della cassetta delle molle smontata, le stoviglie impilate possono scivolare nella cassetta delle molle e incastrare la piattaforma di impilamento. La piattaforma di impilamento incastrata potrebbe sbloccarsi improvvisamente e sollevarsi catapultando fuori i piatti. In questo caso sussiste il pericolo di riportare gravi lesioni.

- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate sempre con lamiera di copertura della cassetta delle molle avvitata.
- Collocare 11 vassoi sulla piattaforma di impilamento.
- Se dal bordo superiore dell'alloggiamento sporgono più di 5 vassoi o meno di 4 vassoi, togliere tutti i vassoi, rimuovere la lamiera di copertura della cassetta delle molle e regolare le molle.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- ↳ Sottocapitolo „Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate“
- Dopo aver regolato le molle, montare la lamiera di copertura e ricontrollare l'altezza di distribuzione.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- Ripetere queste operazioni finché non si ottiene la regolazione corretta dell'altezza di distribuzione.

Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto:
Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle

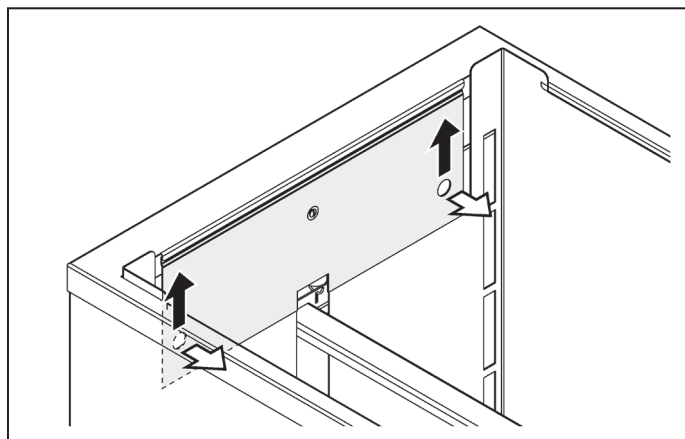
☞ Nei distributori di vassoi e di cestelli di modello chiuso, le molle sono liberamente accessibili (dopo aver tolto la piattaforma di impilamento).

Distributore a pianale, distributore universale

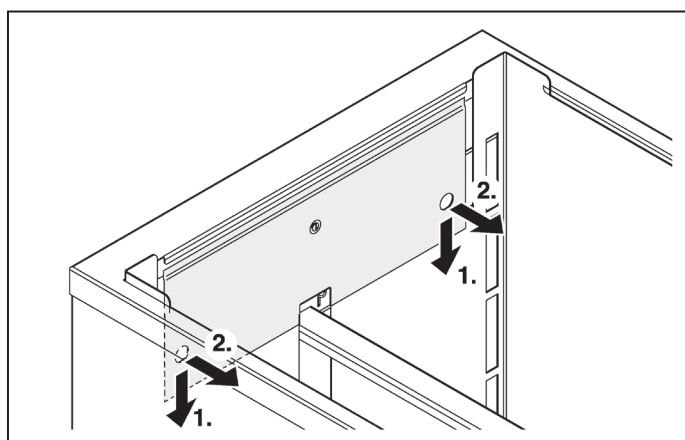
① Nei distributori a pianale e universali, le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si trovano dietro una lamiera di copertura fissata all'alloggiamento dell'apparecchio con una vite.

✓ Cacciavite con punta a croce

- Togliere la piattaforma di impilamento dall'apparecchio.
- Allentare e svitare la vite di fissaggio della lamiera di copertura.
- Abbassare la lamiera di copertura afferrando nei fori, fino a sbloccarla dalla guida.



- Sollevare la lamiera di copertura afferrando nei fori (1.) ed estrarla verso avanti sul lato inferiore (2.).

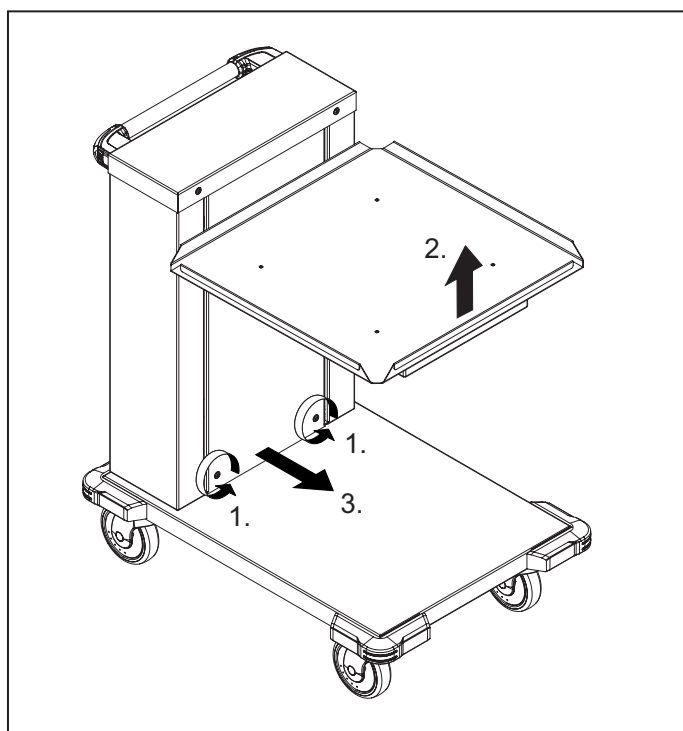


Distributore di vassoi e di cestelli – modello aperto

❗ Nei distributori di vassoi e di cestelli di modello aperto, le molle di regolazione dell'altezza di distribuzione degli oggetti impilati si trovano dietro una lamiera di copertura fissata all'alloggiamento dell'apparecchio con due viti.

✓ Cacciavite con punta a croce

- Allentare le viti di fissaggio (1.).
- Sollevare, inclinandola, la piattaforma di impilamento (2.) e tenerla in questa posizione.
- Estrarre la lamiera di copertura verso avanti sul lato inferiore (3.).



Regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- ❶ Per adattare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate si sganciano e si agganciano singole molle.
- ❶ Alla consegna, le molle dell'apparecchio sono tutte agganciate.

- ☞ Per la regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate vale quanto segue:
 - Le molle devono essere sganciate e agganciate simmetricamente.
 - Le molle devono essere sganciate dall'interno all'esterno, cioè per sganciare le molle occorre iniziare da quelle centrali.



Attenzione!

L'estremità iniziale delle molle è tagliente

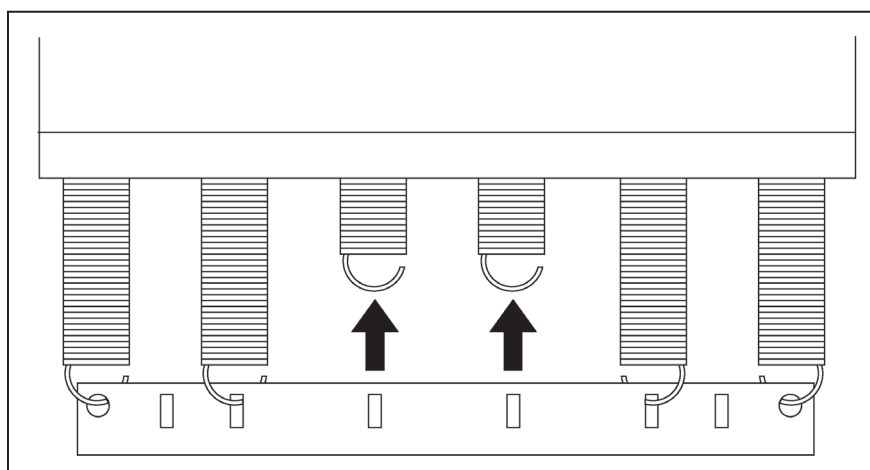
In caso di montaggio errato, l'estremità iniziale tagliente delle molle può causare lesioni alle braccia, alle mani e alle dita.

- Le molle devono essere agganciate in modo che la loro estremità iniziale e finale non sia rivolta verso il centro del cilindro.

- ☞ Se successivamente l'apparecchio deve essere caricato con stoviglie impilate che richiedono la modifica dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate, le molle sganciate devono essere riagganciate, oppure si devono sganciare altre molle.

Distributore di cestelli e di vassoi – modello chiuso, distributori a pianale, distributori universali

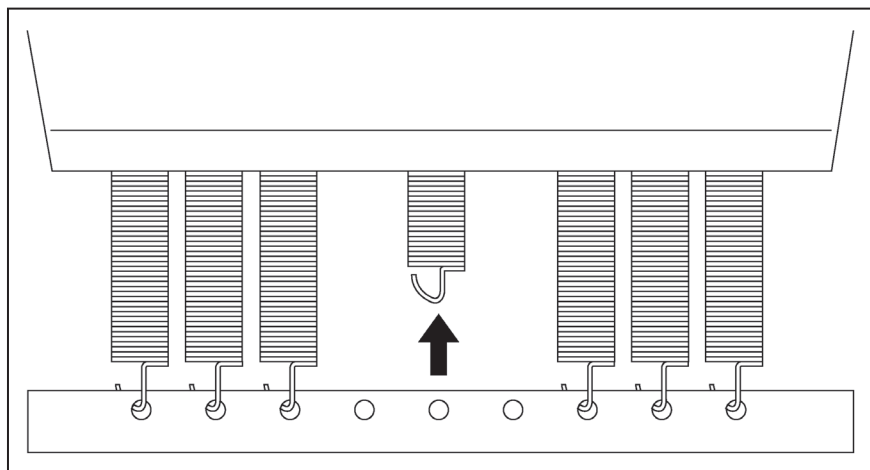
- Togliere la piattaforma di impilamento.
- Distributore a pianale e universale: Smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle.
- ☞ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- Su entrambi i lati dell'apparecchio sganciare 1 a 2 delle molle centrali dalla sospensione inferiore.



- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, su entrambi i lati sganciare altre molle.

Distributore di vassoi e di cestelli – modello aperto

- Smontare la lamiera di copertura della cassetta delle molle.
- ↳ Sottocapitolo „Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto: Smontaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle“
- Sganciare 1 o 2 delle molle centrali dalla sospensione inferiore.



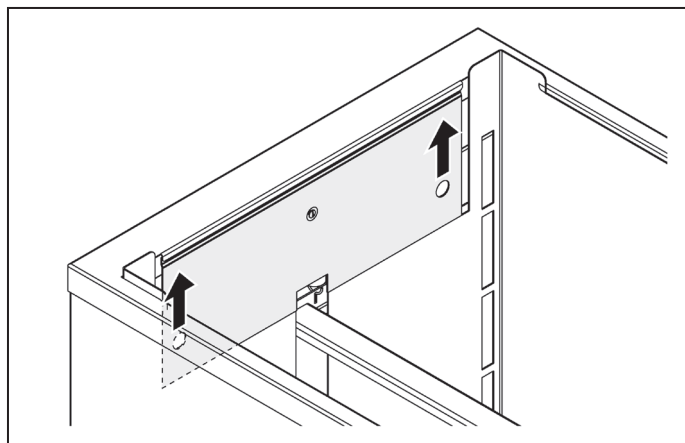
- Controllare l'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate e, se necessario, su entrambi i lati sganciare altre molle.

Distributore a pianale e universali, distributori di vassoi e di cestelli – modello aperto:
Montaggio della lamiera di copertura della cassetta delle molle

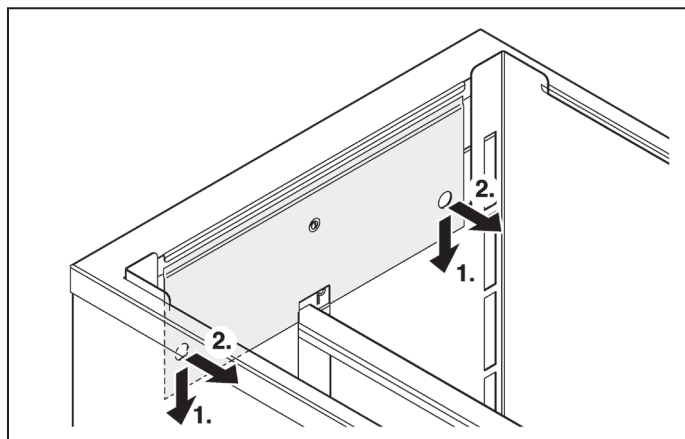
Distributore a pianale, distributore universale

- ✓ Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate controllata e regolata correttamente
- ✓ La piattaforma di impilamento non si trova nel cilindro di impilamento
- ✓ Cacciavite con punta a croce

- Inserire la lamiera di copertura e afferrando nei fori sollevarla completamente.



- Spingere la lamiera di copertura sul lato inferiore verso l'alloggiamento e tenerla in questa posizione (1.).
- Sollevare la lamiera di copertura afferrando nei fori, fino a bloccarla nella guida (2.).

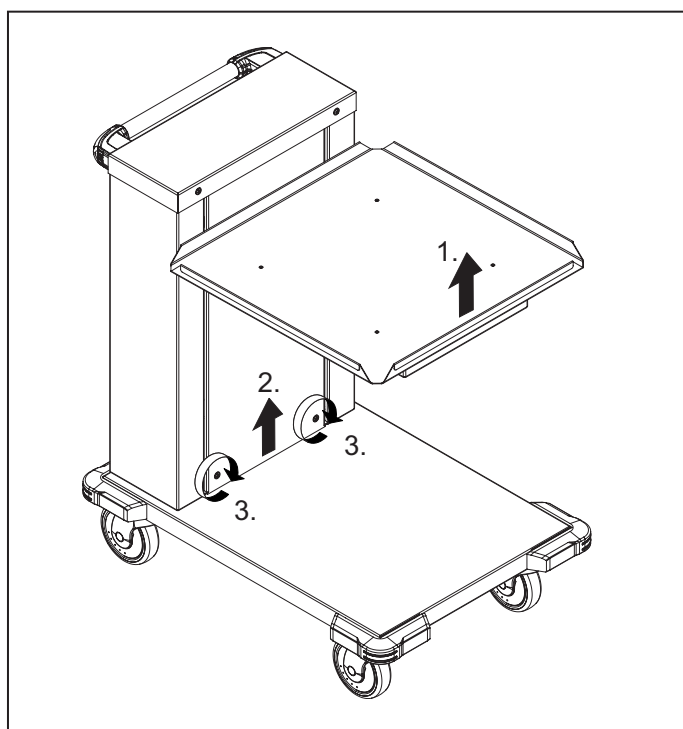


- Riavvitare e serrare a fondo la vite di fissaggio.
- Collocare la piattaforma di impilamento nel cilindro di impilamento.

Distributore di vassoi e di cestelli – modello aperto

- ✓ Altezza di distribuzione delle stoviglie impilate controllata e regolata correttamente
- ✓ Cacciavite con punta a croce

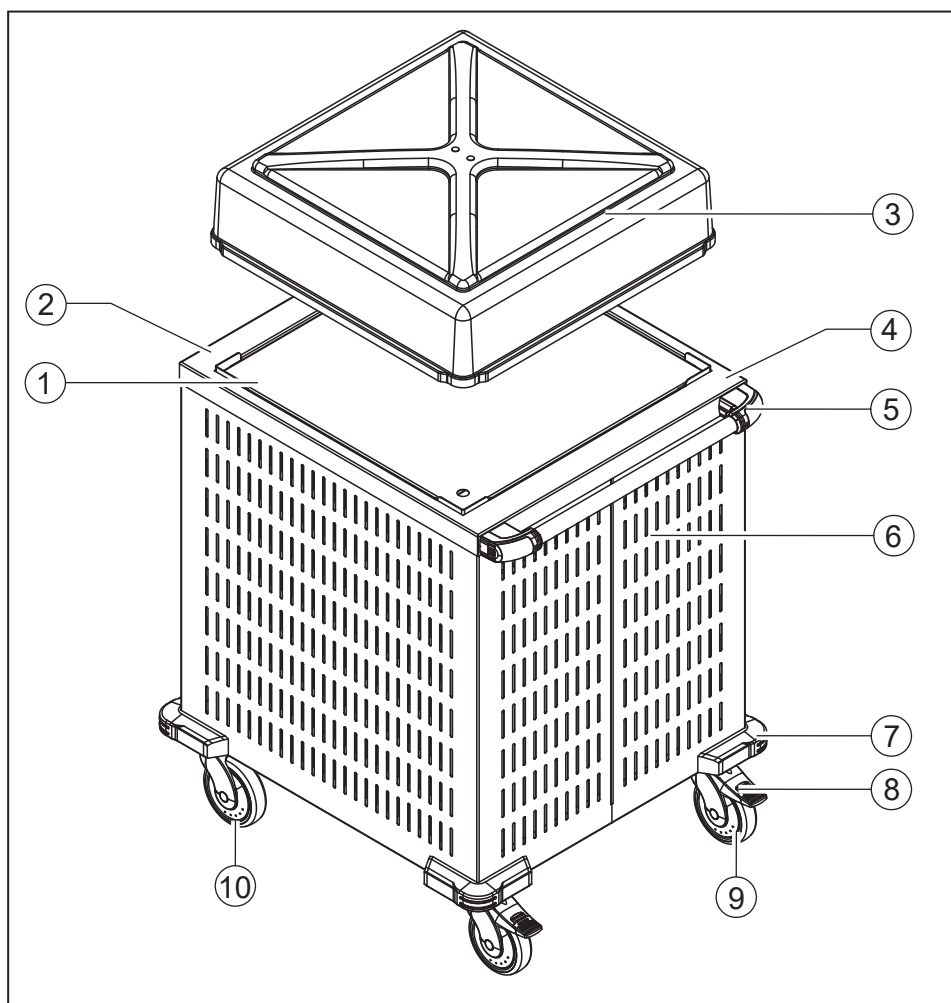
- Sollevare, inclinandola, la piattaforma di impilamento (1.).
- Introdurre la lamiera di copertura sotto la piattaforma di impilamento (2.).
- Spingere la lamiera di copertura contro l'alloggiamento.
- Riavvitare e serrare a fondo le viti di fissaggio (3.).



Impiego e funzionamento

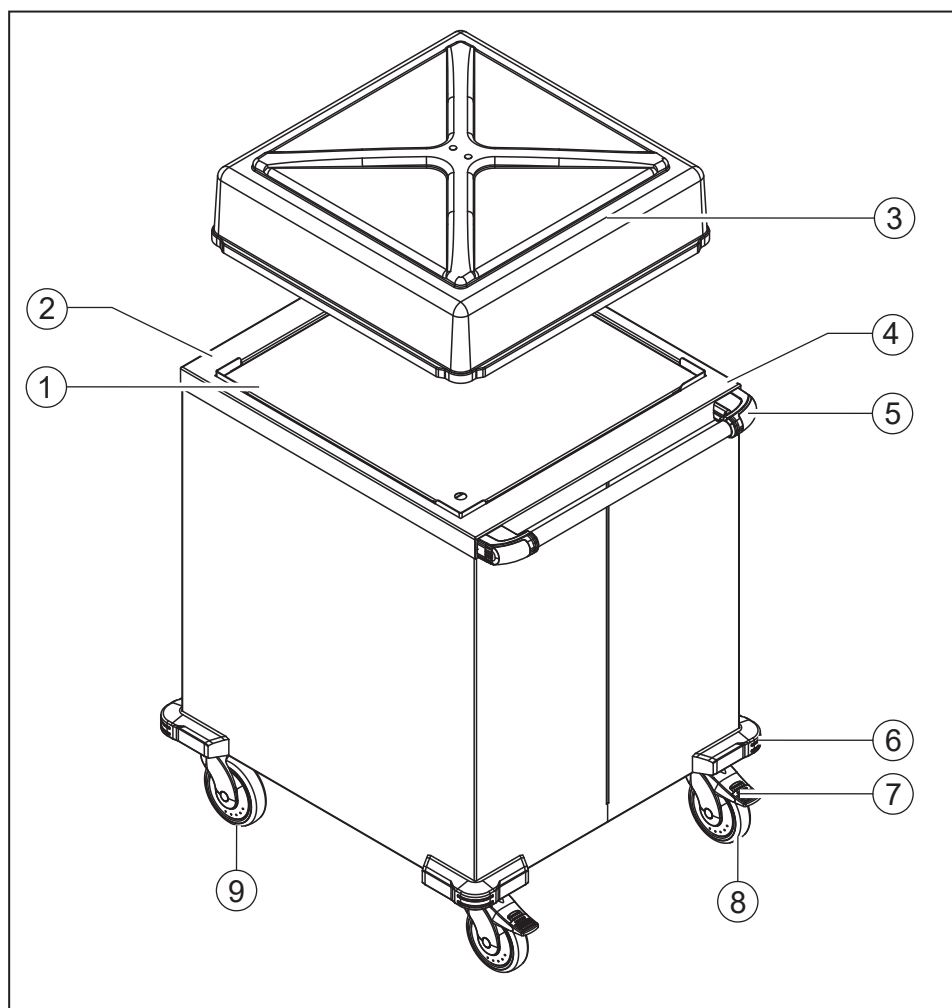
Schema generale
dell'apparecchio

Distributore di vassoi e di cestelli – modello chiuso



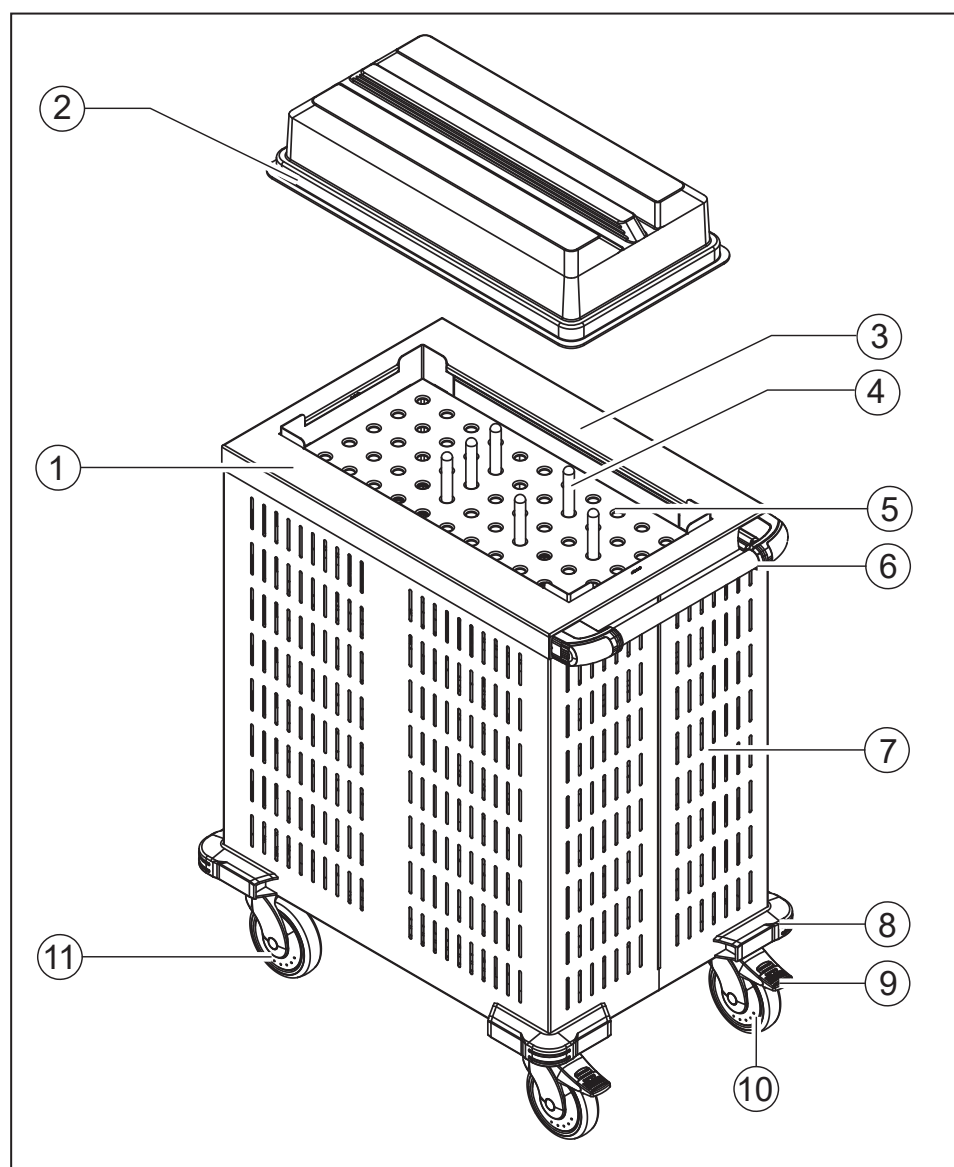
- (1) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (2) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (3) Cappa (accessorio)
- (4) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Fessure di raffreddamento (opzionali)
- (7) Spigolo antiurto
- (8) Freno di stazionamento
- (9) Ruota girevole con freno
- (10) Ruota girevole senza freno di stazionamento

Distributore a pianale



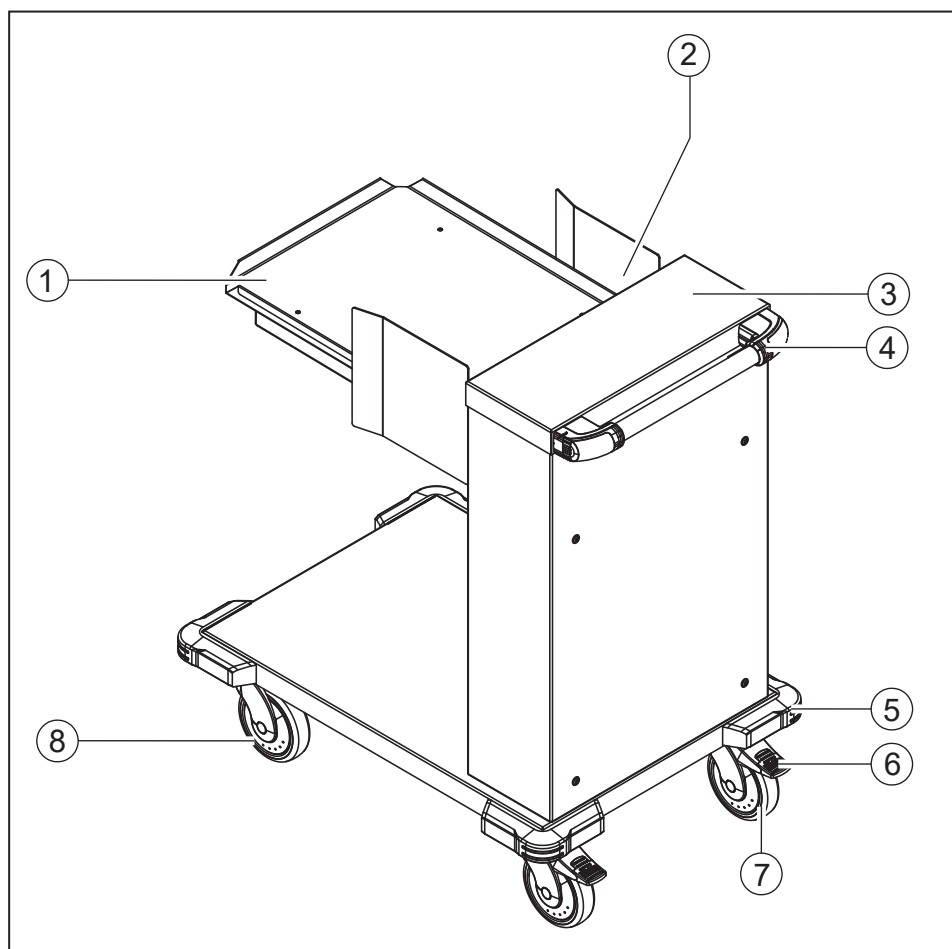
- (1) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (2) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (3) Cappa (accessorio)
- (4) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (5) Maniglia di spinta
- (6) Spigolo antiurto
- (7) Freno di stazionamento
- (8) Ruota girevole con freno
- (9) Ruota girevole senza freno di stazionamento

Distributore universale



- (1) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (2) Cappa
- (3) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (4) Asta di guida
- (5) Piattaforma di impilamento (estraibile)
- (6) Maniglia di spinta
- (7) Fessure di raffreddamento
- (8) Spigolo antiurto
- (9) Freno di stazionamento
- (10) Ruota girevole con freno
- (11) Ruota girevole senza freno di stazionamento

Distributore di vassoi e di cestelli – modello aperto



- (1) Piattaforma di impilamento
- (2) Lamiera di guida
- (3) Cassetta delle molle di regolazione dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
- (4) Maniglia di spinta
- (5) Spigolo antiurto
- (6) Freno di stazionamento
- (7) Ruota girevole con freno
- (8) Ruota girevole senza freno di stazionamento

Caricamento dell'apparecchio

- ☞ In caso di una lunga custodia delle stoviglie nell'apparecchio, B.PRO suggerisce di applicare la cappa prevista (accessorio).
- ☞ I limiti superiori di peso del carico indicati nei dati tecnici non devono essere superati.

Distributore di cestelli – modello chiuso

- ☞ La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con cestelli e mai direttamente con stoviglie.
- ☞ I cestelli devono essere riempiti in maniera tale che le stoviglie impilate non sporgano dal bordo superiore del cestello.

✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate

- Caricare l'apparecchio con cestelli già pieni.
 - oppure –
 - Collocare uno dopo l'altro i cestelli vuoti sulla piattaforma di impilamento e riempirli di stoviglie.

Distributore di cestelli – modello aperto

- ☞ La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con cestelli e mai direttamente con stoviglie.
- ☞ I cestelli devono essere riempiti in maniera tale che le stoviglie impilate non sporgano dal bordo superiore del cestello.

✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate



Avvertenza!

Pericolo di schiacciamento degli arti, di persone o di oggetti

Nel caricamento della piattaforma di impilamento scoperta mobile, quest'ultima si abbassa e può incastrare persone, arti o oggetti situati nella zona di abbassamento, per cui sussiste il pericolo di lesioni e danni materiali.

- Verificare che sotto la piattaforma di impilamento mobile non si trovino persone, arti o oggetti.
-
- Caricare l'apparecchio con cestelli già pieni.
 - oppure –
 - Collocare uno dopo l'altro i cestelli vuoti sulla piattaforma di impilamento e riempirli di stoviglie.
-

Distributore a pianale

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - Caricare l'apparecchio con stoviglie.
-

Distributore universale

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - ① Le posizioni delle aste di guida possono essere adattate in qualsiasi momento alla grandezza delle stoviglie da impilare.
 - Se necessario, togliere le aste di guida e inserirle di nuovo verticalmente sulla nuova posizione nell'apparecchio attraverso la piattaforma di impilamento.
 - Caricare l'apparecchio con stoviglie.
-

Distributore di vassoi – modello chiuso

- ☞ La piattaforma di impilamento deve essere caricata solo con vassoi.
 - ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
 - Caricare l'apparecchio con vassoi.
-

Distributore di vassoi – modello aperto

- ✓ Regolazione corretta dell'altezza di distribuzione delle stoviglie impilate
-



Avvertenza!

Pericolo di schiacciamento degli arti, di persone o di oggetti

Nel caricamento della piattaforma di impilamento scoperta mobile, quest'ultima si abbassa e può incastrare persone, arti o oggetti situati nella zona di abbassamento, per cui sussiste il pericolo di lesioni e danni materiali.

- Verificare che sotto la piattaforma di impilamento mobile non si trovino persone, arti o oggetti.
 - Caricare l'apparecchio con vassoi.
-

Raffreddamento di stoviglie

Distributore di cestelli, a pianale e universali con fessure di raffreddamento, distributori di cestelli – modello aperto

❗ Gli apparecchi di impilamento da impiegare per stoviglie fredde possono essere portati in un vano frigorifero per raffreddare le stoviglie. I modelli di distributori con fessure di raffreddamento sono particolarmente indicati a questo scopo, in quanto le fessure consentono lo scambio termico tra il vano frigorifero e l'interno dell'apparecchio di impilamento.

✓ Apparecchio caricato

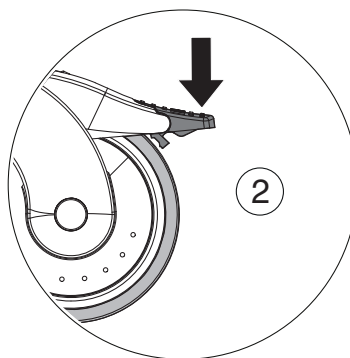
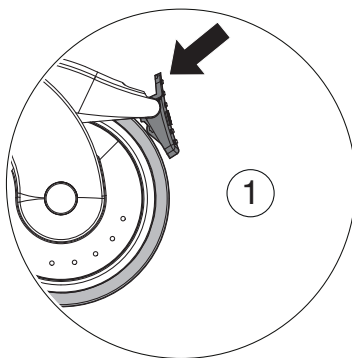
- Collocare l'apparecchio di impilamento nel vano frigorifero parecchie ore prima della distribuzione delle stoviglie.
- Immediatamente prima della distribuzione delle stoviglie portare l'apparecchio di impilamento dal vano frigorifero al luogo previsto.

Trasporto dell'apparecchio su un altro luogo

⚠ **Attenzione!** **Piede incastrato**

Nello sbloccaggio e nel bloccaggio del freno delle ruote, il piede può restare incastrato e riportare lesioni.

- Assicurarsi che il piede non resti tra il freno della ruota e la ruota o il rivestimento dell'apparecchio.



- Sbloccare i freni delle ruote (1).
- Spingere con cautela l'apparecchio sul nuovo luogo con entrambe le mani che afferrano l'impugnatura tubolare.
- Bloccare i freni delle ruote (2).

**Passaggio su rampe,
cunette e superfici
inclinate**

✓ Due persone

- Dapprima verificare se l'apparecchio può essere spinto senza pericoli sulla rampa, cunetta o superficie inclinata.
- Spingere l'apparecchio sulla rampa, cunetta o superficie inclinata sempre in due (una persona su ogni estremità del carrello).

Prelievo di stoviglie

- Prelevare le stoviglie secondo le necessità.

Informazioni integrative per l'impiego nella scuola d'infanzia e primaria

Campo di impiego L'accesso di bambini e ragazzi a questo prodotto comporta ulteriori rischi potenziali.

La presente informazione supplementare descrive gli ulteriori rischi potenziali prevedibili senza rivendicare carattere di completezza.

Pericoli generali e particolari

Settore di impiego L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto per il campo di impiego indicato nel presente manuale di istruzioni.

Obbligo di vigilanza L'apparecchio NON deve essere spostato o fatto funzionare in modo incustodito. L'obbligo di vigilanza si orienta fondamentalmente alle leggi e alle disposizioni vigenti emanate dagli organismi nazionali preposti, ad esempio dal legislatore, dagli istituti di assicurazione di categoria, dalle disposizioni a livello regionale o comunale e/o da altri organismi.

Uso illecito come giocattolo NON è consentito salire sull'apparecchio, arrampicarsi su di esso o palparlo per curiosità. Queste azioni illecite potrebbero far rovesciare l'apparecchio con tutti i conseguenti rischi e le possibili lesioni alle persone. Un'altra conseguenza può essere la lesione delle estremità.

Uso illecito come veicolo L'apparecchio NON deve essere utilizzato come veicolo o mezzo di trasporto. Non introdursi sotto l'apparecchio. L'apparecchio ha un peso elevato e quindi anche un'alta energia cinetica quando è in movimento.
Le azioni illecite suddette possono causare lesioni a persone, dovute, ad esempio, al travolgimento o allo schiacciamento.

Uso illecito come ripostiglio L'apparecchio NON deve essere utilizzato per riporre oggetti e/o esseri viventi.

Freni delle ruote Subito dopo aver posizionato l'apparecchio in un altro luogo o prima di trasferirlo in un altro luogo è necessario bloccare o, rispettivamente, sbloccare i freni delle ruote. I freni delle ruote possiedono delle aperture che, per motivi tecnici, non possono essere realizzate in un altro modo. Se i freni delle ruote vengono azionati da persone che non ne conoscono il funzionamento, queste aperture possono causare lo schiacciamento degli arti.

Aiuto in caso di anomalie

Corrosione delle parti di acciaio inox

Causa	Provvedimento
Uso/manutenzione errati.	► Rimuovere i punti di corrosione. ► Prestare attenzione all'uso/alla manutenzione corretti.

L'apparecchio è danneggiato esternamente

Causa	Provvedimento
Danni di trasporto, trasferimento o altre azioni esterne.	► Mettere fuori servizio l'apparecchio. ► Proteggere l'apparecchio dalla messa in servizio accidentale. ► Contattare una ditta autorizzata alla riparazione. ↳ Capitolo „Riparazione“

Pulizia e cura

Acciaio inox L'acciaio inox è un acciaio particolarmente resistente alla corrosione e igienico. L'acciaio inox attualmente impiegato da B.PRO è una lega formata essenzialmente da ferro, cromo e nichel.

La resistenza alla corrosione dell'acciaio inox deriva dal cosiddetto strato passivo che si forma sulla superficie del materiale quando viene a contatto con l'ossigeno. Se sulla superficie del materiale è presente ossigeno sufficiente, le lesioni dello strato passivo dovute ad azioni meccaniche si rimarginano da sole.

La stabilità dello strato passivo può essere ridotta da azioni chimiche e dalla presenza di strati di calcare, grasso, amido e materiale proteico che possono favorire la comparsa di corrosione.

Anche il contatto delle seguenti sostanze con l'acciaio inox può causare/favorire la corrosione:

- Acidi concentrati, alogeni (ad esempio cloruri, bromuri) e i loro sali e spezie contenenti cloruro di sodio (sale da cucina)
- Vapori di acido cloridrico che possono svilupparsi, ad esempio, dall'uso di detergenti industriali
- Contatto con metalli estranei (ad esempio acciaio o ferro)
- Contatto con ferro (ad esempio lana di acciaio, trucioli di tubazioni, acqua contenente particelle di ferro)

Per mantenere la resistenza alla corrosione, si deve evitare il contatto con le sostanze suddette. Per la pulizia e la cura è necessario attenersi scrupolosamente alle seguenti avvertenze.

☞ Le superfici in acciaio inox vanno tenute sempre pulite, asciutte e accessibili all'aria!

B.PRO consiglia:

Oltre alla normale pulizia giornaliera, trattare le superfici in acciaio inox molto sollecitate (ad esempio vasche bagnomaria riscaldate) con DeepClean Stainless Steel. In questo modo lo strato passivo e quindi la resistenza alla corrosione della superfici in acciaio inox durano più a lungo.

Intervallo di pulizia Dopo ogni uso, la superficie deve essere pulita accuratamente con acqua e quindi asciugata.

Distributore universale

Si deve controllare regolarmente se le aste di guida sono sporche e, se necessario, pulirle.

Metodi di pulizia Per la normale pulizia giornaliera è prescritta la pulizia con un panno umido. Lo sporco ostinato può essere rimosso con una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali).

Ogni altro metodo di pulizia deve essere autorizzato dalla B.PRO.

- ☞ Non usare apparecchi a getto di vapore, apparecchi ad alta pressione o docce o strumenti di pulizia simili.
- ☞ Per asciugare, non usare mai l'eventuale riscaldamento integrato.
- ☞ La cappa non deve essere lavata in lavastoviglie. La temperatura elevata nella lavastoviglie può causare la formazione di fratture nella cappa.

Detergenti **Per le superfici in acciaio inox possono essere utilizzati i seguenti detergenti:**

- Normali detergenti per acciaio inox, ad esempio DeepClean Stainless Steel
- Normali detergenti a base d'acqua
- Normali decalcificanti a base di acidi organici o, per l'acciaio inox, a base di acidi inorganici non dannosi (ad esempio acido acetico, acido citrico, acido ammidosolfonico, acido fosforico); in caso di dubbi si prega di contattare il produttore del detergente
- Panno di pulizia morbido o panno di pulizia a microfibra umido.

Detergenti non adatti per le superfici in acciaio inox:

- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)

Per le altre superfici metalliche, le parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro si possono impiegare i seguenti detergenti:

- Normali detergenti a base d'acqua
- Panno di pulizia morbido
- Panno di pulizia a microfibra B.PRO (da usare solo con acqua)
- Le macchie, specialmente gli spruzzi o i depositi di grasso, possono essere rimosse con una soluzione acquosa calda di sapone al 30% servendosi di una spazzola (con setole di materiale sintetico o naturali)
- Le superfici di vetro possono essere pulite molto facilmente con normali detergenti per vetri.

Detergenti non adatti per altre superfici metalliche, parti dell'apparecchio verniciate a polvere e le parti in materiale sintetico o di vetro:

- Detergenti per acciaio inox o altri detergenti abrasivi
- Panno/fazzoletto abrasivo
- Detergenti contenenti solventi
- Tutti i detergenti contenenti cloruri o ipocloriti (ad esempio decalcificanti a base di acido cloridrico, sostanze sbiancanti contenenti cloro)
- Detergenti/disinfettanti aggressivi che favoriscono la corrosione (ad esempio a base di acido silicico fluorato, acido fosforico, acido cloridrico e acido solforico)

Pulizia dell'apparecchio

☞ La piattaforma di impilamento può essere smontata per un'accurata pulizia.

Distributore universale

Le aste di guida del distributore universale vengono guidate e sostenute solo dalla piattaforma di impilamento. Prima di prelevare la piattaforma di impilamento occorre togliere le aste di guida per evitare che cadano nell'apparecchio.

B.PRO consiglia:

Prima di utilizzare detergenti chimici si raccomanda sempre di verificarne la compatibilità con la superficie su un punto non in vista. In questo modo si evitano spiacevoli sorprese dovute a scorimenti o a altre reazioni tra il detergente e la superficie.

☞ Se nel corso della pulizia si raccoglie polvere minerale o metallica, i mezzi ausiliari impiegati per la pulizia (ad esempio spazzole, panni in microfibra) devono essere sciacquati permanentemente per evitare che le particelle di polvere lascino tracce sulla superficie.

► Dopo ogni uso, pulire accuratamente la superficie con acqua pulita e asciugata.

Manutenzione

Manutenzione periodica dell'apparecchio

- ☞ B.PRO consiglia una manutenzione regolare dell'apparecchio eseguita da tecnici qualificati.
Una manutenzione regolare previene avarie, aumenta la durata dell'apparecchio e ne conserva in generale il valore.
- Far eseguire la manutenzione regolare dell'apparecchio da tecnici qualificati.

Controllo dei freni delle ruote

- ☞ I freni delle ruote devono essere controllati dopo ogni trasferimento dell'apparecchio per verificare il corretto funzionamento.
 - Bloccare i freni delle ruote.
 - Tentare di spostare l'apparecchio (senza usare violenza!).
 - Se la loro azione bloccante è insufficiente, far sostituire subito la o le ruote difettose da un centro di assistenza autorizzato.
- ☞ Capitolo „Riparazione“

Riparazione

Persone autorizzate

☞ L'apparecchio deve essere riparato solo dai seguenti centri di assistenza autorizzati:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Assistenza di B.PRO

Descrizione del guasto

Oltre all'esatta la descrizione delle anomalie, il servizio di assistenza B.PRO necessita dei seguenti dati riportati sulla targhetta:

- Codice articolo
- Modello
- Data di produzione
- Numero dell'ordine di produzione

The diagram shows a rectangular identification tag for B.PRO. At the top left is the B.PRO logo. To its right is the company information: "B.PRO GmbH", "Flehhinger Str.59 75038 Oberderdingen / Germany", and "Made in Germany". Below the logo is the label "Item No." followed by a greyed-out box. To the right of this box is a small icon of a factory. Below the "Item No." box is a long greyed-out box. To the right of this box is the label "Order" followed by a greyed-out box. Four numbered circles with lines pointing to specific fields are present: (1) points to the "Item No." label, (2) points to the factory icon, (3) points to the long greyed-out box below "Item No.", and (4) points to the "Order" label.

- (1) Codice articolo
- (2) Data di produzione
- (3) Nome del modello
- (4) Numero dell'ordine di produzione

Sostituzione di componenti

☞ I componenti guasti, compreso il cavo elettrico, devono essere sostituiti solo dai seguenti centri di assistenza:

- Servizio di assistenza interno addestrato da B.PRO
- Servizio di assistenza esterno addestrato da B.PRO
- Assistenza di B.PRO

Ricambi

☞ Per ordinare ricambi occorre specificare:

- Nome della parte di ricambio
- Codice articolo
- Data di produzione dell'apparecchio
- Quantità

☞ Vedere il sistema delle informazioni di assistenza in Internet (www.bpro-solutions.com)

Indirizzo B.PRO GmbH
Flehinger Str. 59
75038 Oberderdingen
Germania

Phone	+49 (0)7045 44 - 81416
Fax	+49 (0)7045 44 - 81508
E-mail	service@bpro-solutions.com
Internet	www.bpro-solutions.com

Smaltimento

- Consegnare l'apparecchio a un centro di raccolta di materiali.
- ☞ Questo prodotto non deve essere smaltito insieme ad altri rifiuti industriali.
- ☞ Per ulteriori informazioni sullo smaltimento rivolgersi al rivenditore o all'assistenza B.PRO.
- ☞ Sottocapitolo „Indirizzo“

Dati tecnici

① A seconda del modello, l'apparecchio descritto nel presente manuale di istruzioni può presentare dati tecnici diversi (dimensioni). I dati vincolanti sono riportati sulla targhetta o nella documentazione del capitolato d'oneri o nei disegni.

Dati generali

Dimensioni e pesi (valori approssimativi)

Modello	Dimensioni esterne senza coperchio L x P x H [mm]	Distanza libera [mm]	Peso vuoto [kg]
Distributore di cestelli			
CCE 53/53	810 x 555 x 900	536 x 536	33
CCE 66/54	810 x 712 x 900	656 x 536	37
CE 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	43
CE 66/54	885 x 700 x 911	660 x 540	48
CEK 53/53	745 x 700 x 911	535 x 535	42
Distributore a pianale			
CE 58/58	805 x 700 x 911	581 x 581	58
CE 88/61	115 x 730 x 911	881 x 611	77
CEK 58/58	115 x 730 x 911	581 x 581	58
CE 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	60
CEK 65/45	893 x 578 x 911	656 x 456	58
Distributore universale			
UNI 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	48,5
UNI 59/29 Kids	775 x 520 x 794	590 x 290	45
UNI 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	66
UNI-K 59/29	775 x 520 x 944	590 x 290	46
UNI-K 58/58	805 x 700 x 944	581 x 581	60
Distributore di vassoi			
CE 54/38	775 x 520 x 911	540 x 380	37
CCE 54/38	810 x 555 x 900	–	31,5
CCE-A	810 x 555 x 900	–	35
CCE-V	810 x 555 x 900	–	41

Capacità/carico (valori approssimativi)

Modello	Capacità	Altezza di impilamento [mm] (con/senza cappa)	Carico massimo [kg]
Distributore di cestelli			
CCE 53/53	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 500 x 500 o 525 x 525 mm	700 (modello senza cappa)	200
CCE 66/54	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 656 x 536 o 650 x 530 mm	700 (modello senza cappa)	200
CE 53/53	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540 / 680	200
CE 66/54	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 650 x 530 mm	540 / 680	200
CEK 53/53	6 cestelli (A: 115 mm) o 9 cestelli (A: 75 mm) L x P: 500 x 500 o 525 x 525 mm	540 / 680	200
Distributore a pianale			
CE 58/58	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
CE 88/61	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
CEK 58/58	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
CE 65/45	In funzione del tipo distoviglie	600 (senza cappa)	240
CEK 65/45	In funzione del tipo distoviglie	600 (senza cappa)	240

Modello	Capacità	Altezza di impilamento [mm] (con/senza cappa)	Carico massimo [kg]
Distributore universale			
UNI 59/29	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
UNI 59/29 Kids	In funzione del tipo distoviglie	390 / 530	200
UNI 58/58	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
UNI-K 59/29	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
UNI-K 58/58	In funzione del tipo distoviglie	540 / 680	200
Distributore di vassoi			
CE 54/38	100 vassoi L x P: 530 x 370 mm	700 (modello senza cappa)	200
CCE 54/38	100 vassoi L x P: 530 x 370 mm	700 (modello senza cappa)	200
CCE-A	100 vassoi L x P: 530 x 370 mm	700 (modello senza cappa)	200
CCE-V	100 vassoi L x P: 530 x 370 mm	700 (modello senza cappa)	200

Accessori	Carico massimo sostenibile di ogni contenitore per posate [posate/kg]	Carico massimo [kg]
Componente porta-posate (opzionale) con/senza distributore di tovaglioli	65 / 4	16

Ambiente **Condizioni ambientali – funzionamento**

Temperatura: +15 °C ... +38 °C

Condizioni ambientali – immagazzinamento, trasporto

Temperatura: -10 °C ... +40 °C

Emissioni

Il livello di pressione acustica dell'apparecchio riferito al posto di lavoro è minore di 70 dB(A).

Materiali

Corpo dell'apparecchio: Acciaio inox
Cappa: Policarbonato, polipropilene espanso

Dati per l'ordinazione

Distributore di cestelli CCE 53/53	Codice articolo	574 917; 383 253
Distributore di cestelli CCE 66/54	Codice articolo	574 918; 383 253
Distributore di cestelli CE 53/53	Codice articolo	574 905; 383 378
Distributore di cestelli CE 66/54	Codice articolo	574 906; 383 379
Distributore di cestelli CEK 53/53	Codice articolo	574 907; 383 380
Distributore a pianale CE 58/58	Codice articolo	574 891; 383 373
Distributore a pianale CE 88/61	Codice articolo	574 892; 383 374
Distributore a pianale CE 65/45	Codice articolo	575 289; 388 121
Distributore a pianale CEK 58/58	Codice articolo	574 893; 383 375
Distributore a pianale CEK 65/45	Codice articolo	575 290; 388 122
Distributore universale UNI 59/29	Codice articolo	574 911; 383 244
Distributore universale UNI 59/29 Kids	Codice articolo	575 629; 392 569
Distributore universale UNI 58/58	Codice articolo	574 912; 383 390
Distributore universale UNI-K 59/29	Codice articolo	574 913; 383 248
Distributore universale UNI-K 58/58	Codice articolo	574 914; 383 392

Distributore di vassoi CC 54/38	Codice articolo	574 908; 383 381
Distributore di vassoi CCE 54/38	Codice articolo	574 927; 383 253
Distributore di vassoi CCE-A con guide laterali dei vassoi	Codice articolo	574 929; 383 253
Distributore di vassoi CCE-A senza guide laterali dei vassoi	Codice articolo	574 930; 383 253
Manuale di istruzioni	Numero di documento:	154175
Accessori		
Piatti con anima di cera per l'accumulo di calore	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Cappa	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Cestelli per il distributore di cestelli	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Componente porta- posate	Codice articolo	Vedere il listino prezzi di B.PRO
Panno di pulizia a microfibre B.PRO	Codice articolo	126999
Sostanza detergente e curativa per acciaio inox DeepClean Stainless Steel	Codice articolo	511895

Norme, direttive, regolamenti, disposizioni

Norme Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme ai requisiti fondamentali richiesti dalle norme applicabili nella loro ultima edizione.

**Direttive per
marchio CE/
dichiarazione di
conformità UE**



Alla sua consegna, l'apparecchio è conforme, se di pertinenza, ai requisiti fondamentali richiesti dai regolamenti/dalle direttive seguenti nella loro ultima edizione.

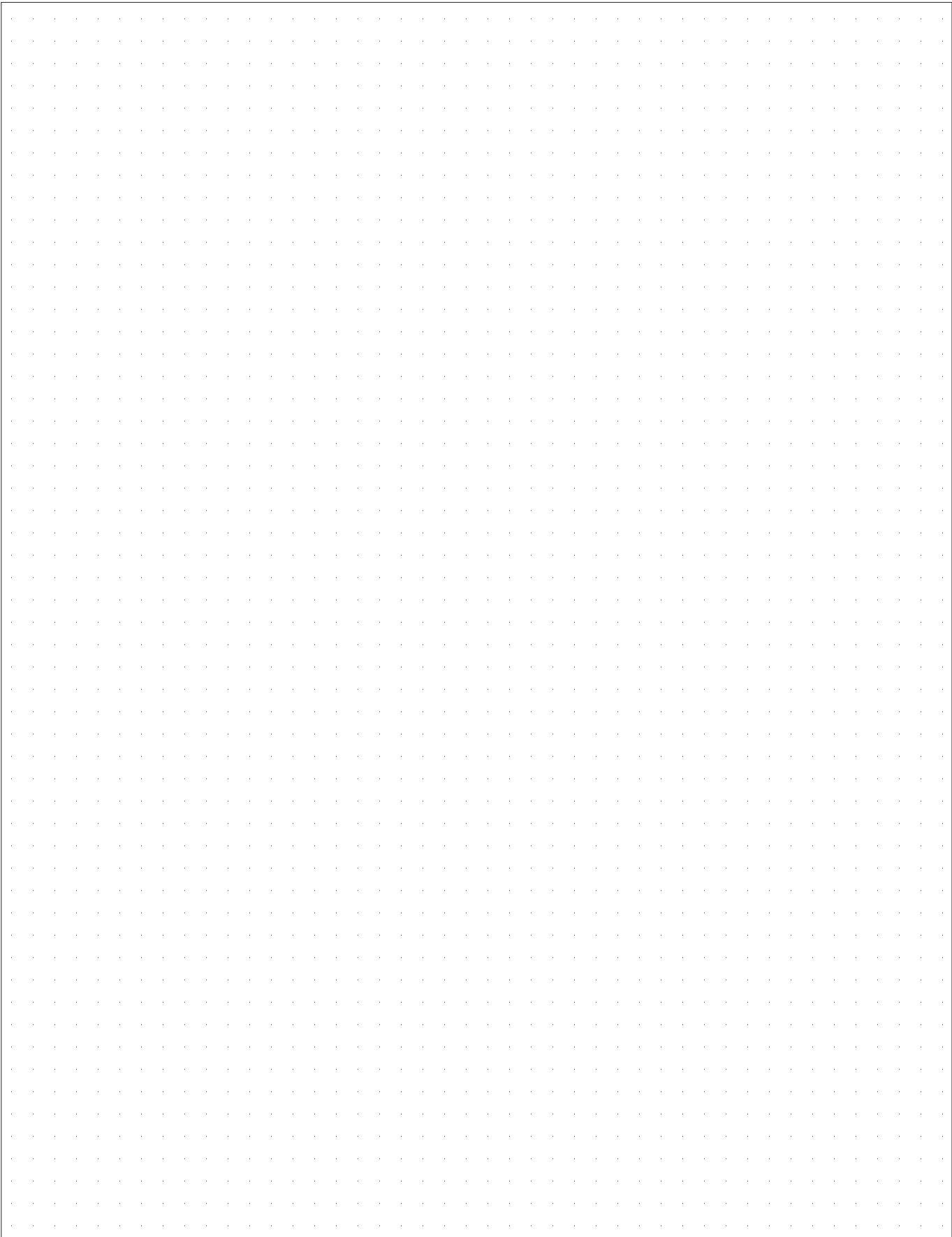
- 1935/2004 Direttiva relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- 2006/42/CE Direttiva macchine
- 2014/35/UE Direttiva sulla bassa tensione
- 2014/30/UE Direttiva CEM
- 2011/65/UE Direttiva RoHS
- 2014/68/UE Direttiva sulle attrezzature a pressione

Regolamenti, disposizioni

Per l'uso di questo apparecchio si devono rispettare i seguenti regolamenti, disposizioni, regole degli istituti di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e le eventuali norme regionali e nazionali nella loro ultima edizione.

- CE n. 852/2004 Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari
- Regola DGUV 110-003 Settore cucine industriali
- Regolamento DGUV 3 Norma antinfortunistica per impianti e mezzi di esercizio elettrici

Una copia della dichiarazione di conformità UE può essere richiesta al personale di assistenza/vendita di B.PRO.



B.PRO GmbH

P.O. Box 13 10

75033 Oberderdingen

GERMANY

Phone +49 (0)7045 44 - 81416

Fax +49 (0)7045 44 - 81508

Email service@bpro-solutions.com

Internet www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS